



FERMOPLUS® Omega 3

Alimento funzionale per i lieviti



→ DESCRIZIONE TECNICA

È il nutriente che previene l'invecchiamento delle cellule ed ha come componenti funzionali steroli, amminoacidi, vitamine provenienti da scorze di lievito ed Omega 3 apportati da ittioproteine. Le ultime ricerche hanno evidenziato che gli acidi grassi polinsaturi sono importanti per il mantenimento dell'integrità e per la funzionalità della membrana cellulare responsabile dello scambio selettivo tra cellula e mezzo.

Le ricerche di biochimica funzionale condotte da AEB hanno inoltre evidenziato gli effetti positivi correlati alla presenza degli Omega 3 che, grazie alla loro struttura chimica con numerosi doppi legami, garantiscono una maggiore fluidità delle membrane cellulari. Ciò permette alle proteine di membrana, con funzione di trasportatori, di ruotare con un meccanismo a ping-pong dal versante citoplasmatico a quello extracellulare, effettuando un maggior numero di rotazioni per unità di tempo.

Fermoplus Omega 3 evita che il trasporto di etanolo verso l'esterno della cellula subisca un rallentamento. Questo vantaggio metabolico è particolarmente importante con l'aumentare del grado alcolico che induce stress nei lieviti. **Fermoplus Omega 3** accentua l'attività degli enzimi della membrana fosfolipidica, favorisce l'assimilazione dei metaboliti in particolare degli zuccheri.

Fermoplus Omega 3 ha una interazione positiva anche sul metabolismo azotato, dato che facilita il movimento della proteina GAP (General Aminoacid Permease) principale via di ingresso degli amminoacidi all'interno della cellula.

Le scorze ed i sali ammoniacali, e le vitamine di **Fermoplus Omega 3** apportano ai lieviti steroli, amminoacidi, microelementi, vitamine e sostanze azotate, fattori di crescita essenziali per una corretta fermentazione. La composizione bilanciata di questo preparato lo rende un alimento completo che permette di ottenere successi fermentativi anche in situazioni enologiche critiche.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Ammonio fosfato bibasico, scorze di lieviti, autolisati di lieviti, sospensivante inerte, gelatina di pesce, cloridrato di tiamina (vitamina B1).

→ DOSI D'IMPIEGO

Dose massima di utilizzo 80 g/hL o quintale.

Fermoplus Omega 3 apporta 14 ppm* di APA per un dosaggio di 10 g/hL.





FERMOPLUS® Omega 3

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere in mosto ed aggiungere in rimontaggio.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 15.

Sacchi da kg 5 netti.

*Apporto ottenuto tramite analisi spettrofotometrica-enzimatica.

Vengono utilizzati metodi spettrofotometrici che identificano separatamente i valori costituenti APA: Ione Ammonio e azoto proveniente dai gruppi primari degli alfa aminoacidi, azoto organico. L'analisi dell'azoto organico, tecnica N-OPA, non è specifica per l'aminoacido Prolina, in quanto non rilevabile per la presenza di gruppi secondari; è inoltre un aminoacido non prontamente assimilabile per il lievito. Questi valori possono essere diversi dai risultati ottenuti tramite la metodica dell'azoto totale Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), che identifica tutto l'azoto presente. Il range di errore di misura e produzione è +-10%.